

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



## Sacos Vácuo com Relevo 150x250mm — 100 unidades

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | HE297414 | Modelo: | 297414        |
| Marca: | HENDI    | EAN:    | 8711369297414 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |        |
|--------|--------|
| Marca  | HENDI  |
| Modelo | 297414 |

|          |               |
|----------|---------------|
| EAN      | 8711369297414 |
| Material | Plástico      |

### Descricao Resumida

Sacos de embalar a vácuo com relevo, 150x250mm, fornecidos em embalagens de 100 unidades. Ideais para conservação de alimentos, sem BPA e alta resistência.

### Descricao Completa

Estes sacos de embalar a vácuo com relevo, de 150x250mm, são ideais para a conservação eficaz de alimentos em cozinhas profissionais, garantindo vedação hermética e proteção contra a oxidação.

sacos embalar vácuo — sacos de vácuo com relevo — Sacos Vácuo — Características Técnicas

|                          |                                        |
|--------------------------|----------------------------------------|
| Dimensões                | 150 x 250 mm                           |
| Quantidade por Embalagem | 100 unidades                           |
| Material                 | PA (Poliamida/Nylon), PE (Polietileno) |
| Livre de BPA             | Sim                                    |
| Tipo de Soldadura        | 3 lados                                |
| Resistência              | Alta a rasgos e fugas                  |
| Peso Líquido             | 0,6 kg                                 |

### Aplicações Profissionais

Estes sacos são essenciais para a conservação de produtos alimentares em diversos ambientes profissionais, como restaurantes, snack-bares, talhos, peixarias, pastelarias com confecção, cantinas e serviços de catering. Permitem prolongar a frescura de carnes, peixes, vegetais, queijos e outros produtos, otimizando a gestão de stocks e reduzindo o desperdício.

## Sacos de Vácuo — Principais Vantagens

- **Conservação Prolongada:** Ajudam a manter a frescura e as propriedades dos alimentos por mais tempo, minimizando a deterioração.
- **Segurança Alimentar:** Fabricados com materiais sem BPA, garantem um contacto seguro com os alimentos.
- **Versatilidade:** Compatíveis com máquinas de embalar a vácuo de barra e de câmara, adaptando-se a diferentes equipamentos.
- **Alta Resistência:** A sua construção robusta previne rasgos e fugas, assegurando uma vedação fiável.
- **Ideal para Sous-Vide:** Podem ser utilizados para cozinhar alimentos a baixa temperatura, mantendo os seus sucos e sabores.

### Qual a compatibilidade destes sacos com máquinas de vácuo?

Estes sacos são compatíveis tanto com máquinas de embalar a vácuo de barra (externas) como com máquinas de câmara, devido à sua estrutura com relevo que facilita a extração do ar.

### Estes sacos são seguros para contacto com alimentos?

Sim, os sacos são fabricados com materiais PA e PE de qualidade alimentar e são livres de BPA, garantindo total segurança para o contacto direto com qualquer tipo de alimento.

### Podem ser utilizados para cozinhar sous-vide?

Sim, a alta resistência e a composição dos materiais tornam estes sacos adequados para cozinhar sous-vide, suportando as temperaturas necessárias sem comprometer a integridade do saco ou a segurança alimentar.

### Qual a resistência destes sacos a rasgos?

Estes sacos são concebidos para serem altamente resistentes a rasgos e fugas, o que é crucial para manter o vácuo e proteger os alimentos durante o armazenamento e o transporte em ambientes profissionais.

?

### Quantos sacos vêm em cada embalagem?

Cada embalagem contém 100 unidades de sacos de embalar a vácuo, oferecendo um bom stock para as necessidades diárias de uma cozinha profissional.